

LA ROUTE DES FROMAGES

AU

SAGUENAY—LAC-SAINT-JEAN

(QUÉBEC)



Mélissa BRUNEAU

Atlas électronique du Saguenay—Lac-Saint-Jean
Laboratoire d'expertise et de recherche en télédétection et en géomatique
Université du Québec à Chicoutimi
2006

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À CHICOUTIMI

4GEO200

Projet en sciences géographiques et aménagement

**LA ROUTE DES FROMAGES AU SAGUENAY–
LAC-SAINT-JEAN EN 2006**

PAR
Mélissa Bruneau

REMIS À
M. Majella-J. Gauthier
(Projet Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean)

Département des sciences humaines
30 septembre 2006

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements.....	4
Introduction.....	5
1. Objectifs.....	7
2. Méthodologie	8
3. Résultats.....	11
3.1 Rétrospective historique.....	11
3.1.1 Au Québec	11
1865-1890 : Implantation progressive	12
1890-1920 : Expansion rapide	13
1920-1950 : Concentration des entreprises.....	14
1950-1970 : Restructuration	14
1970-1995 : Nouvel essor	15
3.1.2 Au Saguenay–Lac-Saint-Jean	17
3.2 Portraits actuels des fromageries	28
3.2.1 Au Québec	28
Fromageries transformant du lait de vache.....	29
Fromageries transformant du lait de brebis	29
Fromageries transformant du lait de chèvre.....	30
3.2.2 Au Saguenay-Lac-Saint-Jean.....	30
Fromageries transformant le lait de vache	33
Fromageries transformant le lait de brebis.....	36
Fromageries transformant le lait de chèvre.....	37
3.3 La carte de la Route des fromages sur Internet.....	38
Conclusion	44
Bibliographie.....	46
Articles de journaux	49
Cartes pédologiques	49
Sites Internet	51

LISTE DES FIGURES ET DES TABLEAUX

Figure 1 - Les cinq grandes périodes de l'industrie du fromage au Québec.....	11
Figure 2 - Beurreries et fromageries au Saguenay–Lac-Saint-Jean en 1898	19
Figure 3 - Évolution du nombre de fromageries en fonction des années dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean (fromageries et fabriques combinées).	22
Figure 4 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay–Lac-Saint-Jean, carte A	24
Figure 5 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay–Lac-Saint-Jean, carte B.....	25
Figure 6 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay–Lac-Saint-Jean, carte C.....	26
Figure 7 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay–Lac-Saint-Jean, carte D	27
Figure 8 - La Route des fromages au Saguenay–Lac-Saint-Jean en 2006.....	31
Figure 9 - Organigramme illustrant les principales composantes de la carte des fromages du Saguenay–Lac-Saint-Jean.	39
Tableau I - Nombre de fabriques par comté au Saguenay–Lac-Saint-Jean entre 1914 et 1942 (fromageries et beurreries).....	20
Tableau II - Liste des fromageries vers les années 1925-1930 (Saint-Prime, La Doré , Saint-Méthode et Saint-Félicien)	21
Tableau III – Les fromageries du Saguenay–Lac-Saint-Jean en 2006	32

REMERCIEMENTS

Je voudrais remercier les nombreuses personnes qui ont collaboré à la réalisation de ce travail et, plus particulièrement, mon directeur de recherche, le professeur Majella-J. Gauthier, qui m'a permis de travailler au projet *Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean* et qui a partagé ses nombreuses connaissances du milieu agricole et son intérêt pour les fromages régionaux.

Merci également à M. Carl Brisson, professionnel de recherche au Laboratoire de recherche et d'expertise en télédétection et en géomatique à l'Université du Québec à Chicoutimi pour son soutien technique à toutes les étapes du projet ainsi qu'à M. Denis Girard pour la programmation.

Merci au MAPAQ et spécialement à M. Justin Côté, agronome et conseiller en transformation alimentaire au guichet régional, ainsi qu'à Mme Marie Potvin et M. Paul Pomerleau de la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean pour leur soutien financier et leurs conseils précieux.

Merci à tous les producteurs qui m'ont accueillie chaleureusement dans leur entreprise malgré leur emploi du temps très serré.

Merci à M. Jacques Reid, collègue de travail et ami, qui m'a assistée pour l'intégration des données à l'intérieur du Système d'information géographique, ainsi qu'à mes collègues étudiants, M. Guillaume Lemieux et M. Jean-Denis Bouchard, qui se sont portés volontaires pour me donner un coup de main pour la réalisation des cartes de localisation.

Finalement, merci à ma famille qui m'a accompagnée tout au long de cette aventure gourmande et qui a participé avec moi, tout au long de l'été, à la découverte du monde agricole de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

INTRODUCTION

L'industrie de la transformation agroalimentaire québécoise représente plus de 74 000 emplois directs, qui se retrouvent dans plus de 1 000 établissements, et plus de 125 000 emplois indirects. De plus, le nombre d'emplois dans ce secteur croît à un taux annuel de 3 % depuis 1997, comparativement à 2,1 % par année, pour l'ensemble du Québec. Près de 85 % de la production agricole du Québec compte sur cette industrie comme principal débouché commercial. En croissance depuis 1996, l'industrie de la transformation agroalimentaire constitue le premier secteur manufacturier au Québec avec 4,9 milliards de dollars de produit intérieur brut, ce qui représente 36 % du PIB total de l'industrie bioalimentaire québécoise (CTAC, 2006). Le terme *agroalimentaire* se rapporte à toutes les opérations conduisant à la production, au conditionnement et à la commercialisation des aliments (Mayer et autres, 2002).

L'agriculture nordique fait partie des créneaux d'excellence de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Cette région présente, en effet, des caractéristiques géographiques et climatiques favorables au développement de productions associées à ce type d'agriculture puisqu'en plus des conditions écologiques propices à la croissance de petits fruits, l'isolement géographique de la région favorise la protection des cultures contre les maladies. De plus, la tendance vers les produits biologiques et ceux du terroir, le développement d'un savoir-faire reconnu dans la production et la transformation de produits aux caractéristiques biologiques associées au climat contribuent à leur valeur ajoutée (MDEIE, 2006). La valeur ajoutée représente la différence entre le prix de vente d'un produit et la valeur totale des dépenses engagées pour se procurer les biens transformés (Wikipédia, 2006).

Comme le Saguenay–Lac-Saint-Jean est une région réputée laitière depuis sa fondation, cela le place en bonne position pour se démarquer par la qualité de ses produits laitiers transformés. D'ailleurs, l'herbe y pousse bien (Gauthier, M.-J., 1975). Ces dernières années, on a remarqué une vague importante d'intérêt pour la transformation du lait et particulièrement pour la fabrication des fromages, ce qui va de pair avec

l'évolution de l'industrie de la transformation agroalimentaire et de l'agrotourisme, lequel est une activité touristique complémentaire à l'agriculture ayant lieu sur une exploitation agricole (Groupe de concertation sur l'agrotourisme au Québec, 2002).

En fait, l'entreprise agrotouristique est une exploitation agricole ou aquicole qui accueille des visiteurs et leur propose une expérience de découverte soit par différents moyens de communications, soit à partir de repas composés de produits de son exploitation, soit en offrant un hébergement sur le site de son entreprise (chambre, chalet, maison de ferme (Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est, 2000).

Malgré la diminution du nombre de fromageries par rapport aux années 1940, on remarque une multiplication de la diversité des types de fromages. En effet, le travail de valorisation de la production québécoise est en partie responsable de la croissance de la demande. Ce phénomène découle aussi de l'évolution de la façon de vivre du consommateur québécois qui est maintenant prêt à investir pour manger mieux et manger des produits québécois (MAPAQ, 2004).

Cette évolution dans le monde fromager donne lieu à une recherche originale qui permet l'intégration des connaissances, des concepts et des techniques de travail acquises pendant la formation au baccalauréat en géographie et en aménagement du territoire. Comme la transformation des produits laitiers ou plus précisément la fabrication du fromage est en lien avec la géographie régionale, il est alors intéressant de regrouper toutes les données qui permettront d'analyser l'évolution de cette industrie en fonction de celle de notre société.

Le présent rapport trace un portrait de l'évolution de l'industrie fromagère, principalement au Saguenay-Lac-Saint-Jean. Il présentera les objectifs et la méthodologie utilisée. Également, les résultats apparaîtront en trois points: une rétrospective historique, un portrait actuel de la production fromagère, tous deux à l'échelle du Québec et de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, et la route des fromages sur Internet, dont l'utilité en termes d'agrotourisme ne pourra faire que des heureux.

1. OBJECTIFS

Le premier objectif de ce rapport est de mieux comprendre l'évolution spatiale de l'industrie fromagère au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Afin d'atteindre ce premier objectif, il faut développer les concepts de transformation, de valeur ajoutée au produit tout en faisant intervenir les liens entre les fromages, la culture, le patrimoine et le paysage, car depuis le milieu des années 1990, l'intérêt pour les fromages fins au Québec est grandissant et le marché est en pleine effervescence (MAPAQ, 2004). Actuellement, il existe au Québec plus d'une centaine d'établissements de transformation répartis sur tout le territoire. Il serait intéressant de constater jusqu'à quel point cette tendance frappe la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. En quelques années seulement, plusieurs fromageries ont fait leur apparition sur ce territoire tandis que les fromageries existantes ont lancé une vaste gamme de produits sur le marché.

Le second objectif découle du premier. Il s'inscrit dans une volonté d'utiliser les nouveaux moyens de diffusion et d'accès à l'information puisqu'il va fournir un instrument favorisant l'agrotourisme relatif à la présente industrie, soit la mise de l'information sur Internet, d'une manière interactive.

2. MÉTHODOLOGIE

Le projet de la carte des fromages au Saguenay–Lac-Saint-Jean se divise principalement en deux volets.

Le premier consiste à tracer un portrait historique et géographique, sous la forme d'un document écrit, de l'évolution de la fabrication des fromages au Québec, et plus particulièrement au Saguenay–Lac-Saint-Jean, depuis les débuts jusqu'à aujourd'hui. Les données recueillies proviennent d'une revue de littérature sur l'industrie du fromage au Québec et au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Une approche cartographique, dans la mesure du possible, a été privilégiée pour cette région.

Le second volet a pour but de concevoir une carte interactive des fromageries de la région en 2006. Cette carte est publiée sur le site de l'Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean au lien suivant: <http://www.uqac.ca/atlas> (sous la direction des professeurs Majella-J. Gauthier et Martin Simard).

Ce portrait actuel des fromageries du Saguenay–Lac-Saint-Jean a été tracé en intégrant les paramètres suivants:

- Photographies de l'établissement, des animaux et des produits
- Description de l'établissement (type d'établissement, historique)
- Coordonnées (adresse postale, numéro de téléphone, adresse Internet et coordonnées géographiques)
- Indications routières (localisation en vue agrandie)
- Description des produits.

Tous ces paramètres ont été intégrés à l'intérieur de fiches montées au préalable. Les champs de la fiche descriptive de l'établissement permettent de regrouper toutes les informations relatives à la fromagerie. En plus des coordonnées et du plan de localisation en vue agrandie, on y retrouve le nom des propriétaires, des données sur l'établissement,

des informations sur la matière transformée, la liste des produits ainsi que les heures d'ouverture. Les fromageries sont désignées comme des établissements. Ce sont plutôt les fermes qui sont désignées comme des entreprises.

Chaque produit énuméré à l'intérieur des fiches descriptives des établissements est décrit sous forme de fiche « produit » dont les champs sont inspirés de ceux figurant dans les fiches du répertoire des fromages canadiens, créées par le Centre canadien d'information laitière. La quantité annuelle fabriquée y a été intégrée.

La plupart des données ont été recueillies lors d'une visite planifiée chez chacun des producteurs, ce qui a permis de compléter les informations de la fiche descriptive de l'établissement associée à chacune des fromageries.

Les fiches techniques et publicitaires des produits, élaborées par les producteurs, ont aussi été utilisées afin de compléter les données de la fiche « produit ». La quantité annuelle fabriquée pour chaque produit est, quant à elle, approximative, les producteurs ne voulant pas toujours dévoiler les chiffres exacts.

Cette visite a aussi permis la prise de photographies (bâtiment, animaux, comptoir de vente et produits). Dans certains cas, les photographies disponibles sur le Web ont été utilisées.

À des fins de localisation précise, les coordonnées géographiques ont été relevées à l'aide d'un GPS. Les séries de sol déterminées à l'aide de cartes pédologiques ont servi à définir les terroirs dans lesquels les cultures sont pratiquées et où paissent les bêtes. Les données recueillies ont été entrées à l'intérieur d'un SIG (système d'information géographique), ce qui simplifie la production de cartes de localisation et de cartes thématiques selon le type d'information que l'on souhaite illustrer géographiquement. Dans le cadre de ce projet, les fromageries du Saguenay–Lac-Saint-Jean, représentées sur la carte générale, ont été classifiées selon le type de lait transformé soit **brebis**, **chèvre** ou **vache**.

Le mode de production des différentes fromageries a été déterminé selon les catégories définies par Bizier et Nadeau (2004) dans leur encyclopédie des fromages québécois. Tout d'abord, la **fromagerie fermière** est située à la ferme. Le lait traité provient de son élevage. La manipulation du lait se fait manuellement de façon artisanale. L'affinage peut se faire à l'extérieur de la ferme. Les fromages issus de ce type de fromagerie portent l'appellation « fermier » s'ils sont pasteurisés ou thermisés et « cru fermier » s'ils sont fabriqués avec le lait cru de la ferme (Bizier et Nadeau, 2004).

Dans le cas des **fromageries artisanales**, le lait d'un ou de plusieurs élevages est transporté à la fromagerie située à l'extérieur de la ferme. Le traitement du lait se fait principalement à la main.

Les fromageries **artisanales-fermières** transforment le lait de leur troupeau complété par du lait acheté à un autre producteur. En s'associant à un producteur voisin devant répondre à un cahier des charges précis, le producteur artisan-fermier se garantit une production identique à la sienne pour donner à son fromage, mélange des deux laits, une qualité définie (CCIL et ALCQ, 2004). Quant à la **fromagerie mi-industrielle**, elle transforme une grande quantité de lait. Il peut provenir d'un ou de plusieurs élevages et il est travaillé de façon industrielle, mais comporte un travail manuel important contrairement à la fromagerie industrielle qui utilise des méthodes de fabrication hautement mécanisées afin d'obtenir une qualité uniformisée et standardisée pouvant plaire au plus grand nombre de consommateurs. Le lait des **fromageries industrielles** provient de plusieurs élevages souvent de régions éloignées. Finalement, la **maison d'affinage** est un commerce spécialisé dans l'affinage des fromages.

Toutes les fiches descriptives ont été montées sous format HTML, selon les standards de l'Atlas du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Les fiches descriptives des établissements ont été liées à leur point géopositionné respectif sur la carte des fromageries de la région. Par la suite, des hyperliens ont été créés entre chaque fiche « produit » et la fiche descriptive de l'établissement dans laquelle le produit figure.

3. RÉSULTATS

3.1 *Rétrospective historique*

3.1.1 Au Québec

L'implantation progressive de centaines de fromageries et de beurreries partout dans le Québec rural est déterminante dans l'histoire économique de la province. Cette industrie présente plusieurs avantages par rapport à la culture des céréales en plus de bénéficier d'un marché international relativement facile à préserver (Côté, 2005). Selon Lise Fournier (1995), l'évolution de l'industrie fromagère au Québec se divise en cinq grandes périodes (figure 1), soit l'implantation progressive (1865-1890), l'expansion rapide (1890-1920), la concentration des entreprises (1920-1950), la restructuration et la diversification (1950-1970) et finalement, le nouvel essor (1970-1995). Depuis cette dernière période, l'intérêt grandissant des Québécois pour les fromages fins fait place à l'apparition d'un grand nombre de fromageries sur l'ensemble du territoire québécois (MAPAQ, 2004).

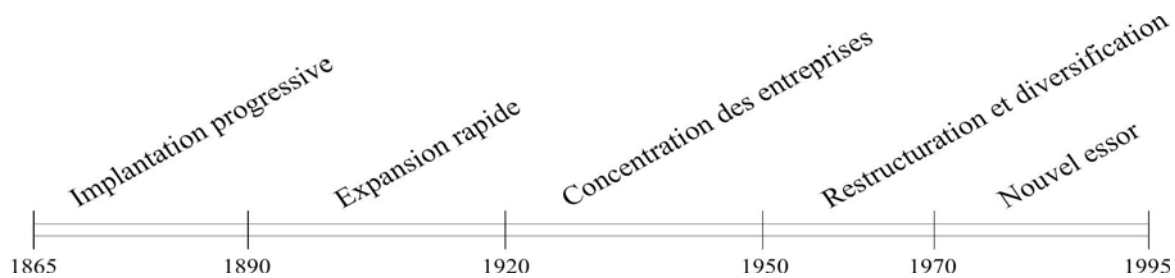


Figure 1 - Les cinq grandes périodes de l'industrie du fromage au Québec

Source: Fournier L., 1995

1865-1890 : Implantation progressive

Les premières fromageries du Québec se sont implantées dans les Cantons-de-l'Est, à proximité de la frontière américaine. La première aurait été érigée en 1865 à Durham, dans le comté de Missisquoi (Fournier, 1995). Au début des années 1860, les Québécois importaient du fromage, mais en 1870, ils en ont exporté un demi-million de livres (Guay, 1992). Déjà en 1871, on comptait 10 fromageries pour ce même comté (Fournier, 1995). C'est à Rougemont, en 1872, que les francophones ouvrirent leur première fromagerie pour être ensuite imités par les paroisses avoisinantes (Fournier, 1995). Ce mouvement d'implantation s'est propagé dans les autres régions du Québec à partir de 1890 (Fournier, 1995). Cette implantation a été favorisée par la conjoncture nord-américaine des années 1860 et par la demande britannique en produits laitiers qui est devenu, à cette époque, un marché privilégié pour les cultivateurs canadiens (Guay, 1992).

Voyant l'importance de l'industrie laitière, le gouvernement québécois autorisa, en 1882, la création de la Société d'industrie laitière de la province et encouragea également la création de fabriques-écoles. Devant le nombre croissant de fabricants, cette société fut remplacée, en 1891, par un système de syndicats de fabriques et d'inspecteurs ambulants (Fournier, 1995). Entre 1868 et 1906, l'exportation du fromage a connu une croissance géométrique (Guay, 1992). Désirant exercer un contrôle sur cette industrie, le gouvernement ordonna à partir de 1912, que toutes les fabriques soient enregistrées et que les fabricants détiennent un certificat de compétence de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe, seule institution accréditée par le gouvernement (Fournier, 1995).

Parallèlement à ces mesures visant à améliorer cette industrie viennent s'ajouter des découvertes et des innovations technologiques telles que les progrès enregistrés dans le domaine de la réfrigération artificielle, l'introduction du séparateur-centrifugeur en 1882 et, finalement, le développement du réseau routier et ferroviaire. (Fournier, 1995).

1890-1920 : Expansion rapide

La production fromagère de l'époque est essentiellement celle du cheddar. Le Canada en produit et en exporte beaucoup grâce à son appartenance au Commonwealth. À la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, quelque 200 millions de livres de cheddar fabriqué au Canada, dans de petites fromageries paroissiales ou locales, quittent les campagnes en train pour l'exportation. Le Québec en produit pour le marché anglais et selon le goût anglais, mais il se distingue, pour sa propre consommation, par son intérêt pour le cheddar frais (MAPAQ, 2004).

Cette phase se traduit par une diffusion intense des établissements à la grandeur du territoire (Fournier, 1995). Pendant cette période, le nombre a grimpé jusqu'à 348 fabriques combinées (beurre et fromage), 669 beurreries, 605 fromageries et 57 postes d'écémage pour un total de 1679 usines de transformation (Côté, 2005). Le sommet a atteint le nombre 2 142 (1 062 fromageries) en 1911 grâce à la production de fromage qui connaît une croissance extraordinaire (Guay, 1992). La qualité des produits est cependant le point faible d'une industrie laitière en développement rapide (Guay, 1992).

L'entrée en jeu de nouveaux pays producteurs donne un coup dur à l'industrie laitière canadienne bien qu'elle ait eu un court répit pendant la Première Guerre mondiale (1914-1918). La fin de la guerre marque la fin de la prospérité de l'industrie fromagère québécoise. Les principaux éléments responsables sont le contrôle insuffisant du lait, le trop grand nombre de fabriques, le système d'inspection inadéquat et la qualité inférieure du produit. À cela vient s'ajouter la concurrence des autres produits laitiers (Fournier, 1995).

1920-1950 : Concentration des entreprises

Les années 1920 furent catastrophiques pour l'industrie fromagère québécoise en raison de l'effondrement des prix du cheddar sur les marchés. Les fabricants ont alors délaissé le fromage pour se tourner vers la production de beurre (Fournier, 1995). Le commissaire fédéral de l'industrie laitière J.-A. Ruddick est d'avis qu'il faut faire disparaître les fabriques en « bout de planche » si le Canada veut concurrencer la Nouvelle-Zélande et augmenter la qualité de ses produits laitiers (Guay, 1992).

L'arrivée de Kraft en 1921 avec son fromage fondu a aussi été un élément majeur avec lequel les petites fabriques devaient composer. En plus de cette importante société privée, plusieurs coopératives se sont formées à cette époque cherchant aussi à accaparer leur part du marché. NUTRINOR, AGRINOVE et AGROPUR sont des exemples d'imposantes coopératives qui sont nées pendant cette période (Fournier, 1995).

Ne parvenant plus à compétitionner avec les grands, plusieurs fabriques ont fermé leurs portes même après la tentative du gouvernement canadien de relancer l'industrie du cheddar pendant la Deuxième Guerre mondiale. À la fin de cette guerre, on note une baisse significative de plus de 50 % de la production fromagère tant québécoise que canadienne (Fournier, 1995). Les fabriques de fromage voient leur nombre réduit à 320 en 1931.

1950-1970 : Restructuration

En 1950, on comptait plus de coopératives que de particuliers dans la gestion des établissements laitiers d'autant plus que les législateurs provinciaux et fédéraux aidaient financièrement les petites entreprises à se fusionner (Fournier, 1995). Cela a amené les entreprises à se diversifier dans la production de divers produits laitiers tels que le beurre, le yogourt, la crème glacée et la poudre de lait pour pallier les fluctuations du marché et diminuer les coûts d'exploitation et de mise en marché (Fournier, 1995). Parmalat Canada et Saputo inc. sont des exemples d'entreprises de l'époque qui ont fusionné et diversifié leur production. La dernière est maintenant d'envergure internationale (MAPAQ, 2004).

La période des années 1950 aux années 1970 est aussi caractérisée par l'amorce du développement de la fromagerie, qu'on nomme à cette époque « fromagerie de spécialité » (MAPAQ, 2004). Dans ces années, des savoir-faire ont été importés par des ressortissants français, suisses, allemands, grecs, italiens, hollandais, danois et juifs venus s'installer au pays. Le travail de ces importateurs s'avère précieux, car il fait connaître de nouveaux fromages aux consommateurs québécois et canadiens et il donne lieu à une demande suffisante pour que puisse s'installer une fabrication locale (MAPAQ, 2004). L'école de laiterie a aussi contribué à l'évolution des fromages de spécialité au Québec en faisant la démonstration et l'adaptation, entre autres, des fromages gruyère, richelieu, gouda, bleu etc. (Fournier, 1995).

À la fin des années 1960, la croissance des importations de fromages de spécialité au port de Montréal atteint 20 % ou plus par année. C'est alors que le bureau du ministère de l'Agriculture du Canada, responsable du contrôle et de la compilation des volumes transités aux fins d'inspection et d'étiquetage, réalise les possibilités que représente ce phénomène pour l'industrie. Quant au ministère de l'Agriculture du Québec, son travail de conseiller, jumelé à l'apport qu'il fournit pour appuyer et faire connaître ces nouveaux produits, prépare la première vague d'implantation de la fine fromagerie au Québec (MAPAQ, 2004).

1970-1995 : Nouvel essor

Cette période est principalement caractérisée par la naissance de nouvelles productions de fromages de spécialité et le cheddar frais du jour est en plein essor (MAPAQ, 2004). En 1960, la production de fromages fins ne représentait que 8 % de la consommation; elle est passée à 46 % en 1987 (Guay, 1992). Ces productions éprouvent cependant des difficultés, car l'approvisionnement est irrégulier et insuffisant, surtout l'automne et l'hiver, un temps de l'année où l'on note une baisse de la production de lait. Ces difficultés sont éprouvées par les petites et moyennes entreprises qui produisent non seulement des fromages fins, mais aussi du fromage cheddar frais ou destiné au mûrissement (MAPAQ, 2004).

La principale difficulté des années 1980, outre l'approvisionnement en lait, est de faire connaître les produits et de lutter contre un préjugé très courant selon lequel les fromages importés seraient meilleurs parce qu'ils sont faits en Europe, où l'on possède un savoir-faire traditionnel (MAPAQ, 2004).

L'industrie laitière du Québec était aussi très critiquée par les autres provinces canadiennes en raison de la trop grande part de marché qu'occupait la production du beurre et de poudre dans l'utilisation de son lait (MAPAQ, 2004). La diversification des produits fabriqués au Québec en vue de la production de fromages fins était donc stratégiquement importante pour le maintien du plan national du lait; c'est pourquoi, au début de 1984, on a fondé l'Association des fabricants de fromages du Québec qui regroupa les entreprises intéressées à travailler à la mise en marché des fromages (MAPAQ, 2004). L'Ontario, à cette époque, produisait un plus grand volume de fromages de spécialité que le Québec (MAPAQ, 2004).

En 1990, la tendance à la concentration força les coopératives laitières à se regrouper pour faire face à la concurrence des entreprises privées, nationales et multinationales, et s'inscrit ainsi dans le mouvement de mondialisation des marchés (Guay, 1992). En 2003, le Québec comptait 103 fromageries sur son territoire (MAPAQ, 2004), nombre qui ne cesse de croître depuis.

3.1.2 Au Saguenay–Lac-Saint-Jean

La région du Saguenay–Lac-Saint-Jean est aussi passée à travers ces cinq grandes périodes qui ont marqué l'industrie du fromage, mais avec quelques années de décalage par rapport au reste de la province. Alors que l'industrie fromagère québécoise traversait une période difficile, la grande renommée du cheddar a permis à la région de préserver son potentiel d'exportation et de survivre jusqu'à la fin de la Seconde Guerre, c'est-à-dire jusqu'à l'apparition de nouveaux joueurs, comme la Nouvelle-Zélande, sur le marché.

L'échec de l'agriculture basée sur les céréales dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean a amené les familles à se diriger vers une agriculture de subsistance, c'est-à-dire basée sur les besoins immédiats de la famille (Côté, 2005).

Entre 1840 et 1880, des rumeurs persistantes de l'arrivée du chemin de fer dans la région ont poussé certains hommes d'affaires ambitieux à investir dans la transformation des produits agricoles devant les possibilités d'exportation. Les cultures traditionnelles ont alors été abandonnées au profit de l'élevage de troupeaux laitiers (Côté, 2005).

Il faudra tout de même quelques années avant que les agriculteurs et les hommes d'affaires réagissent et qu'ils se décident à exploiter des fromageries au Saguenay–Lac-Saint-Jean (Côté, 2005).

C'est au début de la décennie de 1880 que l'avenir de l'agriculture au Saguenay–Lac-Saint-Jean bascule. Les élus municipaux de la région ont pris des mesures pour qu'une première fabrique de fromage s'implante dans leur municipalité (Côté, 2005).

La première fromagerie a été ouverte en 1882 par Siméon Fortin, un épicier de Québec, qui a déménagé à Chicoutimi. Suite au succès de cette fromagerie, il en ouvrit une autre à Bagotville et une autre à Hébertville. Cette dernière eut moins de succès cependant, car les agriculteurs, n'étant pas prêts à fournir la matière première pour des usines de transformation, ont eu de la difficulté à lui assurer son approvisionnement. Pour

une capacité de production en lait de 600 vaches, les agriculteurs lui en livraient seulement celle de 280. La compréhension de l'avantage de vendre les surplus de lait s'est installée progressivement auprès des fermiers. Fortin a aussi fait lui-même la distribution de ses produits en Angleterre (Côté, 2005).

Son exemple fut rapidement imité par des entrepreneurs régionaux. Dès 1884, le comté de Chicoutimi comptait déjà six fromageries (Côté, 2005). L'établissement des premières fromageries a permis, aux agriculteurs régionaux, l'intégration à une véritable économie de marché contrairement à l'industrie forestière qui offrait un système de paiement sous forme de pitons (Fournier, 1995).

Le virage de la transformation a été pris plus rapidement du côté du Saguenay que de celui du Lac-Saint-Jean en raison du potentiel bien plus important au Saguenay. Il semble que le Lac-Saint-Jean ait été moins dotée d'entrepreneurs possédant les capitaux nécessaires. De plus, le réseau de transport n'était pas adéquat (Côté, 2005). Les paroisses établies le long du Saguenay possèdent des infrastructures permettant une expédition facile du fromage et du beurre. C'est l'arrivée du train à la fin du XIX^e siècle qui a fait commencer la transformation du lait dans une douzaine de municipalités au Lac-Saint-Jean (Côté, 2005), où la première fromagerie a été ouverte par Damasse Jalbert, marchand général de Saint-Jérôme-de-Métabetchouan, en 1886 (Fournier, 1995). On assiste alors à l'apogée de l'industrie laitière dans la région.

La faiblesse du réseau de communication dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean a forcé la construction d'une multitude de petites fromageries et de beurreries à proximité des lieux où le lait était produit (fig.2). Chaque rang en comptait un ou deux (Côté, 2005). En 1895, le comté de Chicoutimi dénombrait 29 fromageries et il y en avait 26 autres du côté du comté du Lac-Saint-Jean (Fournier, 1995).

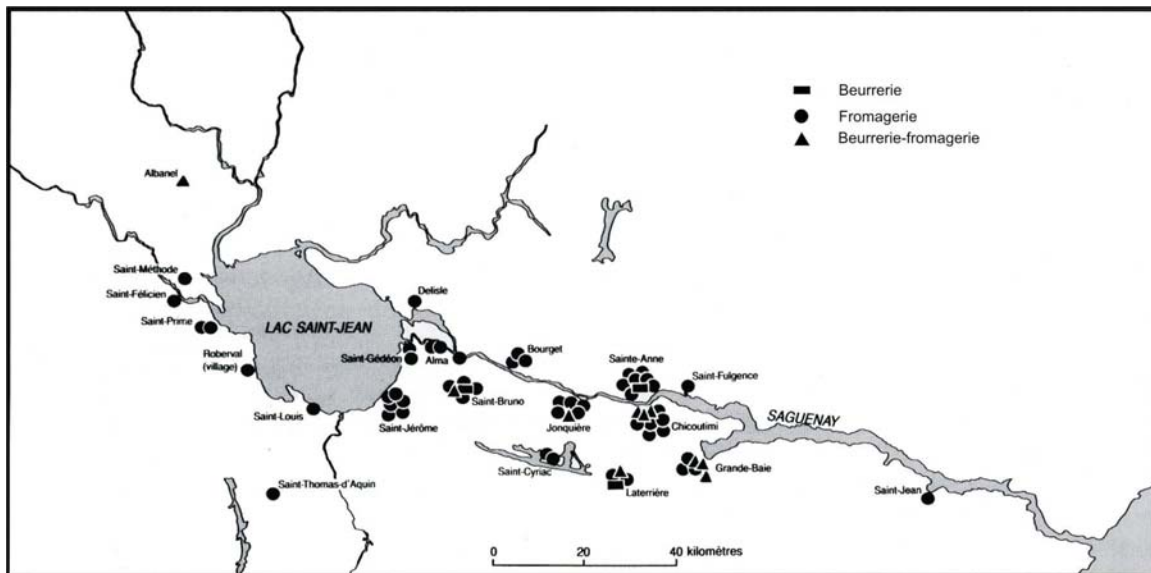


Figure 2 - Beurreries et fromageries au Saguenay–Lac-Saint-Jean en 1898

Source: Girard, C et Perron, N, 1989. Histoire du Saguenay –Lac-Saint-Jean.

En 1919, la Société coopérative agricole des fabricants du fromage du Lac-Saint-Jean et de Chicoutimi fut fondée dans le but de fournir de l'équipement de fromagerie à ses membres au meilleur prix possible. C'est la première coopérative du genre à être formée au Québec (Guay, 1992).

Au début des années 1920, le Saguenay–Lac-Saint-Jean produit presque le quart du fromage fabriqué au Québec (Côté, 2005). À cette époque, la consommation locale de fromage est faible puisque celui-ci est considéré comme un produit de luxe. Les revenus des fromageries sont donc basés essentiellement sur l'exportation. Le fromage est principalement acquis par des acheteurs anglais. Contrairement à la tendance de l'industrie laitière québécoise qui se tourne vers le beurre, la tendance inverse est observée au Saguenay–Lac-Saint-Jean pour la période de 1900 à 1930 (Fournier, 1995).

Tableau I
Nombre de fabriques par comté au Saguenay–Lac-Saint-Jean entre 1914 et 1942
(fromageries et beurreries)

Année	Chicoutimi	Lac-Saint-Jean-E.	Lac-Saint-Jean-O.	Total
1914	49	78	--	127
1915	51	82	--	133
1916	48	89	--	137
1917	48	90	--	138
1918	48	93	--	141
1919	50	97	--	147
1920	53	105	--	158
1921	53	100	--	153
1922	66	101	--	165
1923	62	102	--	164
1924	56	--	--	---
1925	65	96	--	161
1926	60	98	--	158
1927	51	92	--	143
1928	50	91	--	141
1929	50	93	--	143
1930	49	93	--	142
1931	43	90	--	133
1932	47	44	43	134
1933	41	44	43	128
1934	37	42	39	118
1935	36	43	41	120
1936	37	42	40	119
1937	39	42	39	120
1938	40	40	40	120
1939	40	39	40	119
1940	40	39	40	119
1941	37	38	40	115
1942	34	37	40	111

NB Jusqu'en 1931, les statistiques du comté Lac-Saint-Jean-Est incluent celles du comté Lac-Saint-Jean-Ouest.

Sources - Régis Thibeault. *Les transformations de l'agriculture au Saguenay, 1852-1971*, p. 248.
- Robert Lavoie. *L'industrie laitière au Saguenay–Lac-Saint-Jean au début du 20^e siècle : essai d'histoire économique*, p. 157.

Source: Côté, D. 2005. De la colonisation à la mondialisation : histoire de l'industrie agricole du Saguenay–Lac-Saint-Jean, 1838-2005.

En 1926, le Lac-Saint-Jean compte 73 fromageries et 24 fabriques combinées où 5 856 179 livres (2 656 317,76 kg) de fromage sont fabriquées (Côté, 2005). De ce nombre de fabriques, le village de Saint-Prime en compte 6 à lui seul (tableau II). La production du cheddar apparaît alors comme une spécificité régionale (Fournier, 1995).

Tableau II
Liste des fromageries vers les années 1925-1930
(Saint-Prime, La Doré, Saint-Méthode et Saint-Félicien)

Saint-Prime

Rang 6	Joseph Gagné	Propriétaire et fromager
Rang 3 Nord	Hector Lavoie	Propriétaire et fromager
Village	Joseph Perron	Propriétaire et fromager
Pied du Cran	Pierre Giroux	Propriétaire et fromager
À la Savane	Antime Rivard - Propriétaire	Léon Rivard – Fromager

La Doré

	Antime Rivard	Propriétaire pour son fils Philippe
--	---------------	-------------------------------------

Saint-Méthode

Rang Nord	Philippe Fradet	Propriétaire et fromager
Village	Joseph Pelchat	Propriétaire et fromager

Saint-Félicien

Rang Double	Wilbrod Castonguay	Propriétaire
Rang Simple	J.E. Bhérer	Propriétaire

Source: Société d'histoire de Saint-Félicien, 2003

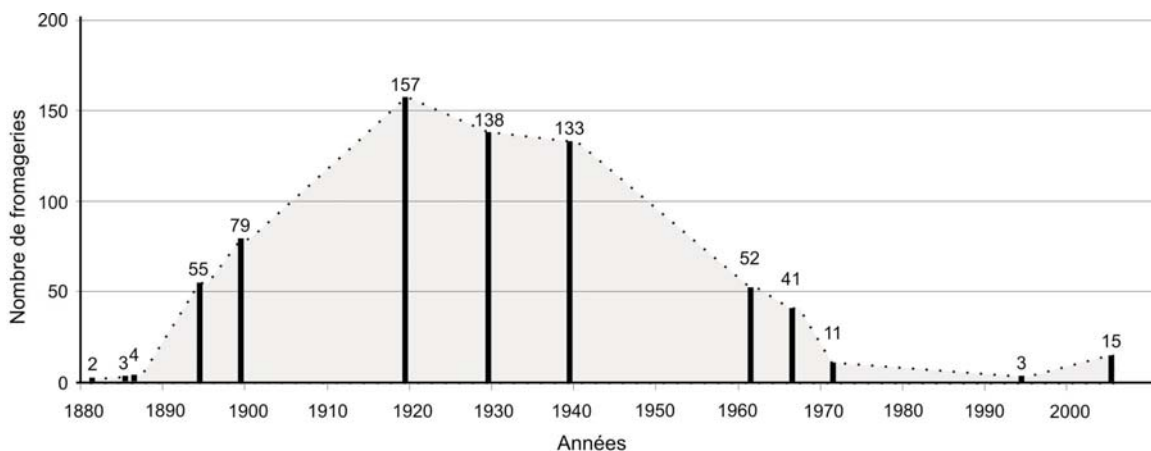
À la fin de la décennie de 1920, un total de 800 000 livres (362 873,85 kg) de fromage fabriqué dans le secteur comprenant Chicoutimi, Jonquière et La Baie est exporté. Sur ce même territoire, seulement 24 000 livres (10 886,22 kg) sont consommées (Côté, 2005).

Pendant toute la décennie de 1920 à 1930, le paysage agricole du Saguenay–Lac-Saint-Jean est dans une situation instable. Des conjonctures défavorables causent une baisse dramatique du prix du cheddar sur les marchés mondiaux et le Canada doit faire face à de nouveaux compétiteurs qui bénéficient d'un climat plus favorable et de la proximité de la mer, ce qui en facilite l'expédition (Côté, 2005).

La crise des années 1930 aura des répercussions majeures. La vente de fromage devient plus ardue et peu profitable. Cette crise a toutefois eu plus d'impacts sur les fromageries et beurreries du Saguenay que sur celles du Lac-Saint-Jean (Côté, 2005). C'est la Seconde Guerre mondiale qui a permis à l'industrie fromagère de la région de prendre un véritable essor puisque le volume de production s'est accru de 136 %. En 1939, la région a atteint le premier rang avec 25 % de l'ensemble de la production québécoise (Fournier, 1995).

La prolifération des regroupements agricoles a amorcé un nouveau tournant pour l'agriculture régionale. Grâce à ces regroupements, les beurreries et les fromageries ont réussi à fonctionner de façon convenable (Côté, 2005).

Le début des années 1940 fait encore partie de l'ère où l'on retrouve une fromagerie dans presque tous les rangs (Côté, 2005). L'effondrement des prix sur le marché d'exportation dès la fin de la guerre vient toutefois mettre un terme à la période de prospérité pour l'industrie fromagère québécoise. Produisant davantage que les autres régions du Québec, le Saguenay-Lac-Saint-Jean a été encore plus atteint par cette baisse (Fournier, 1995). Cela marque la fin des petites entreprises au profit de fabriques plus imposantes appartenant autant aux coopératives qu'à l'entreprise privée. En 1962, le nombre de fromageries est passé à 52, puis au nombre de 11 en 1972 (fig. 3).



Sources: Girard et Perron, 1989 et Fournier, 1995.

Figure 3 - Évolution du nombre de fromageries en fonction des années dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean (fromageries et fabriques combinées).

Dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean, c’est l’Association coopérative laitière, fondée en 1967, qui se porta acquéreur de plusieurs fabriques. Elle ne conserva que les plus rentables afin de rationaliser les effectifs (Fournier, 1995). Même si l’ACL ne comptait que six usines, elle transformait un impressionnant total de 5,4 millions de kilogrammes de fromage par année (11,8 millions de livres) (Côté, 2005). De cette façon, elle est parvenue à prendre le contrôle du secteur de la transformation du lait en plus de le réorganiser sur une base régionale (Fournier, 1995).

Les cartes (fig. 4, 5, 6 et 7) illustrant les différents regroupements et spécialisations des entreprises de l’industrie alimentaire en 1972 démontrent bien que la plupart des fromageries se sont regroupées. Cela laisse entrevoir une possibilité de prise en main par les entreprises mieux organisées telles que l’Association coopérative laitière. Seule la fromagerie Perron de Saint-Prime, qui 31 à 70 % de sa production à l’extérieur de la région, est demeurée telle quelle. À cette époque, la faiblesse du marché est évidente puisqu’il n’y a que cette fromagerie qui s’ouvre sur un marché extra-régional (Bouchard et autres, 1981).

Entre 1972 et 1981, les établissements de transformation de produits laitiers sont passés de 25 à seulement 9 (Côté, 2005). Les coopératives sont également tournées vers la fabrication de fromages spécialisés et l’acquisition de laiteries; de plus, l’Association coopérative laitière devint Nutrinor en 1981 (Côté, 2005).

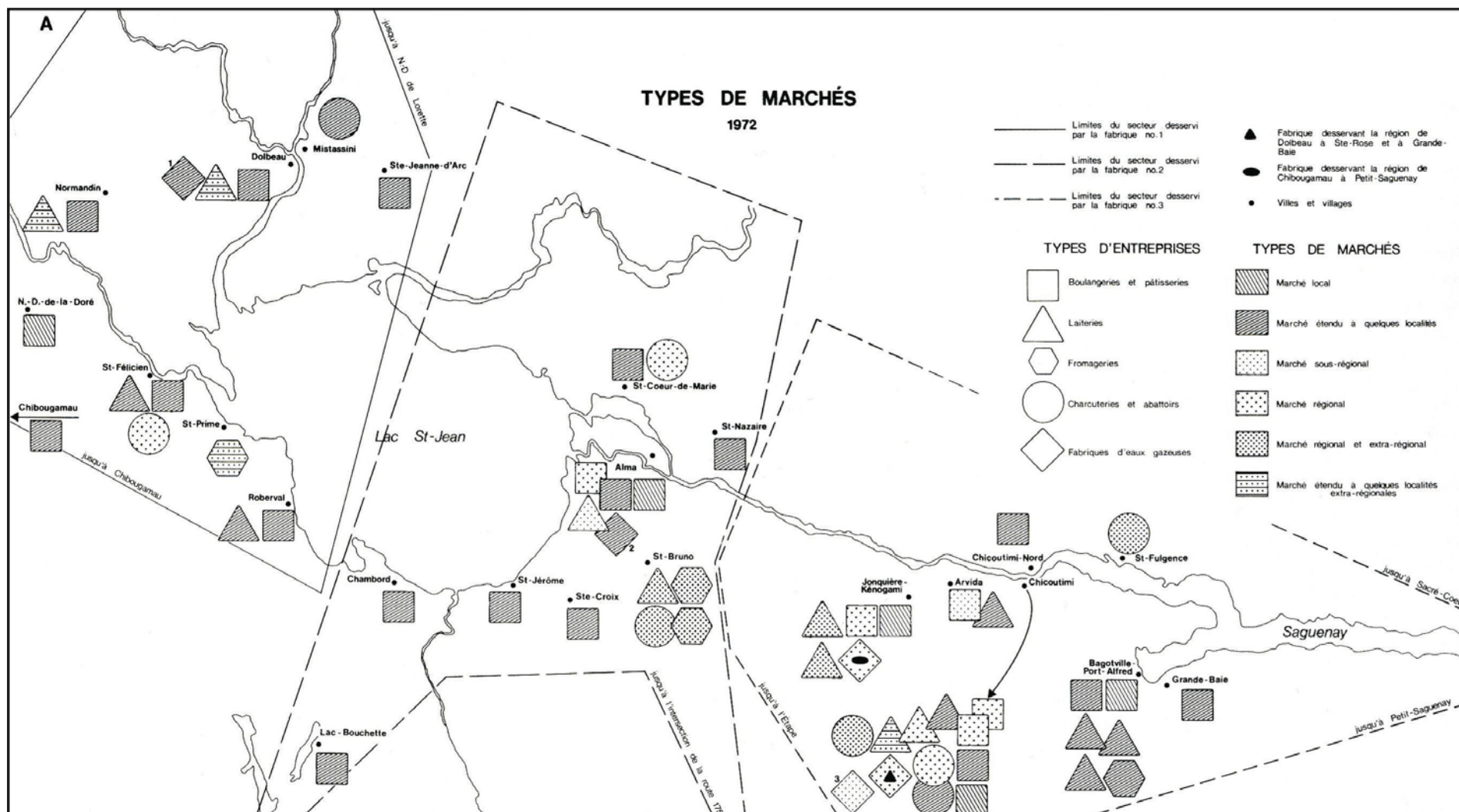


Figure 4 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay-Lac-Saint-Jean, carte A

Sources: Gagnon Y, 1981. Atlas du Saguenay-Lac-Saint-Jean, planche F21.

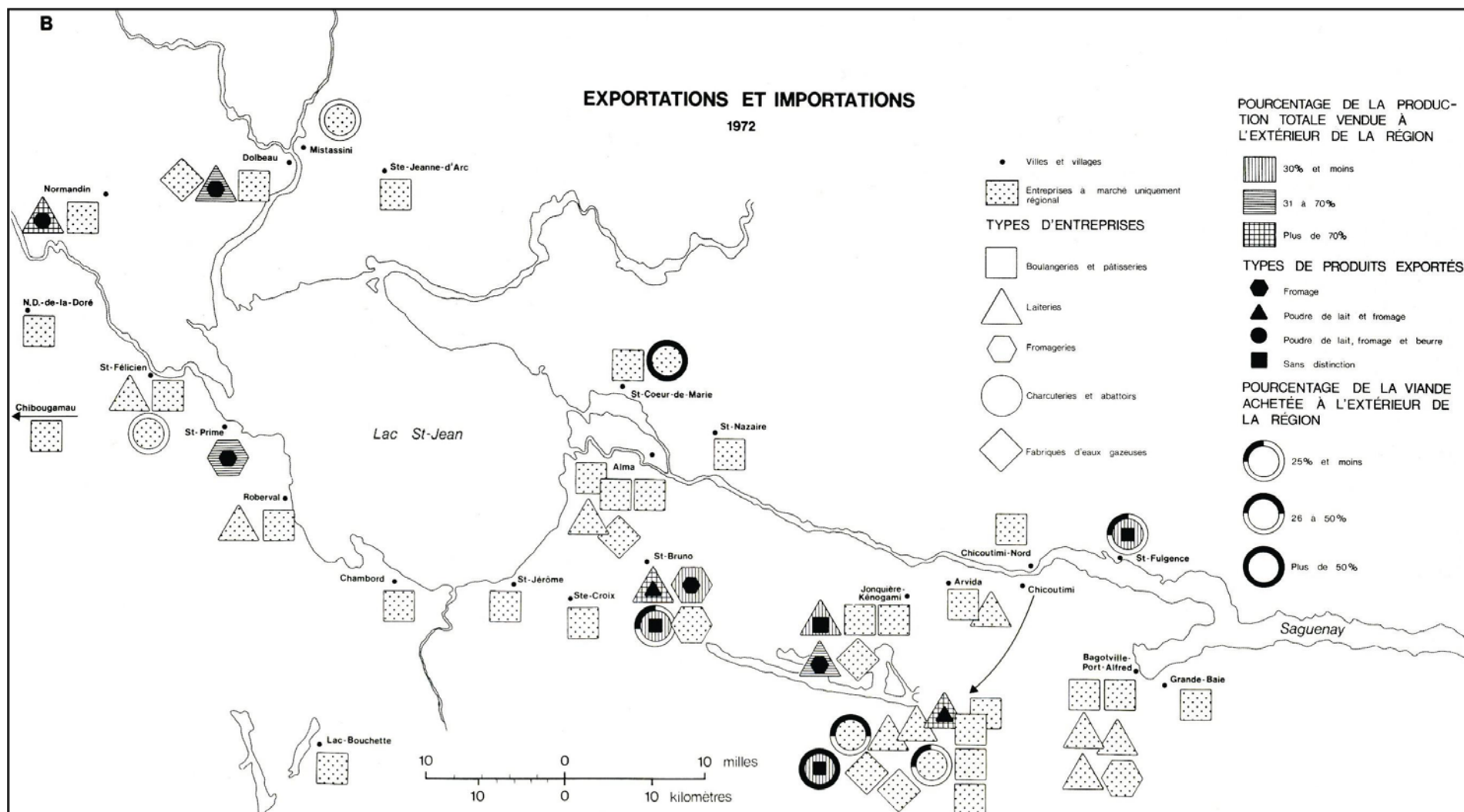


Figure 5 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay-Lac-Saint-Jean, carte B

Sources: Gagnon Y, 1981. Atlas du Saguenay-Lac-Saint-Jean, planche F21.

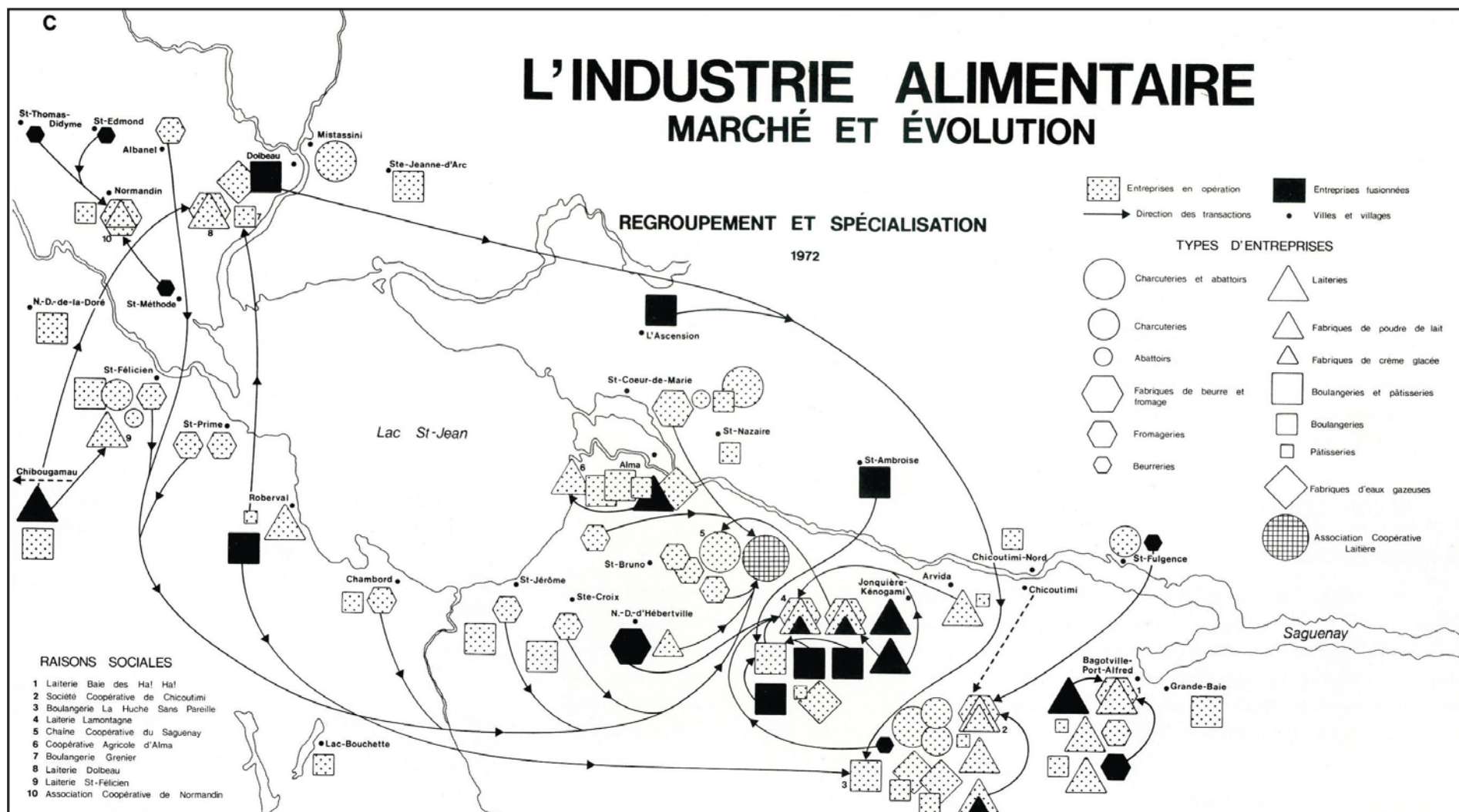


Figure 6 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay-Lac-Saint-Jean, carte C

Sources: Gagnon Y, 1981. Atlas du Saguenay-Lac-Saint-Jean, planche F21.

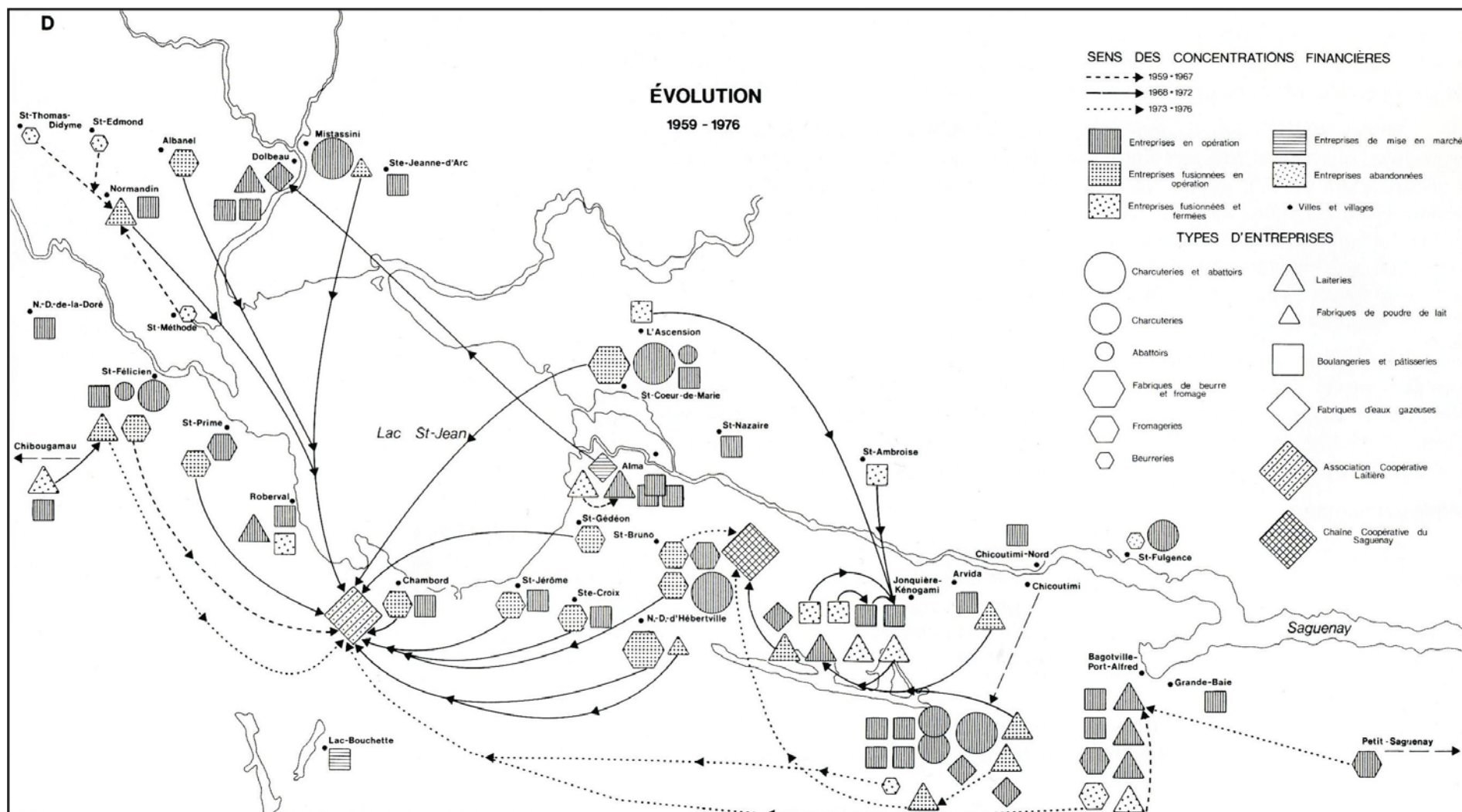


Figure 7 - Regroupement et spécialisation dans l'industrie alimentaire en 1972 au Saguenay-Lac-Saint-Jean, carte D

Sources: Gagnon Y, 1981. Atlas du Saguenay-Lac-Saint-Jean, planche F21.

Le groupe Lactel dont fait partie Nutrinor annonce en mars 1998 la construction d'une usine de transformation à Chambord. Ce projet vise la production de fromages que l'on appelle caillé-lavé (mozzarella, gouda et parmesan). On y planifie également de faire la transformation du fromage comme le fromage râpé. Cette nouvelle section provoque la fermeture de la fromagerie de Normandin. En 2000, Lactel annonce la fermeture de la partie fromagère de l'usine de Chambord (Côté, 2005).

La substitution des petites fabriques artisanales par quelques grandes usines de production cache donc toute une série d'événements historiques, de facteurs socio-économiques, politiques et techniques (Fournier, 1995). Somme toute, en 2006, on compte une quinzaine de fromageries dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

3.2 Portraits actuels des fromageries

3.2.1 Au Québec

En 2006, il y aurait 115 usines fromagères réparties sur le territoire du Québec (MAPAQ, 2006). C'est aussi au Québec que la croissance de la production annuelle de fromages fins s'est fait le plus sentir avec une augmentation de 163 % pour la période de 1986 à 2002, soit un passage de 45,5 tonnes fabriquées à 119,7 tonnes de fromages fins. Cette croissance a ralenti un peu au cours des années 1990 pour s'établir à environ 37 % de 1992 à 2002 (MAPAQ, 2004). On dénombre aujourd'hui près de 300 variétés de fromage de spécialité fabriquées au Québec (FPLQ, 2004).

Par ailleurs, en 2002, au Québec, il se serait produit près de 179 millions de kilogrammes de fromage, comprenant les fromages de spécialité (ou fromages fins), le mozzarella, le cheddar et le cottage, tous types de lait confondus. Plus de 1 000 personnes seraient employées à temps plein et plus de 200, à temps partiel par le secteur de la fromagerie. Les ventes totales des entreprises sondées sont estimées à plus de 200 millions de dollars (MAPAQ, 2004).

Dans l'ensemble, les fromageries de type artisanal ou fermier sont généralement associées à la production de fromage fin ou de spécialité, fromage dont le volume produit est restreint et dont le prix de vente au kilogramme est généralement supérieur au prix des fromages dits de masse, généralement associés à une pâte ferme ou semi-ferme n'ayant subi aucun vieillissement (MAPAQ, 2004).

Fromageries transformant du lait de vache

Au Québec, on associe souvent production laitière et vache. On raconte que Samuel de Champlain amena des vaches en Nouvelle-France dès 1610. En 2002, on dénombre 8 209 fermes laitières au Québec. En moyenne, une ferme possède un troupeau d'une cinquantaine de vaches, pour un total de 408 000 vaches. Plus de 90 % de ces vaches sont de race Holstein, mais on trouve également, par ordre d'importance, des Ayrshire, des Jersey, des Suisses brunes et des Canadiennes (CILQ et ALCQ, 2006).

Fromageries transformant du lait de brebis

Bien que les vertus fromagères du lait de brebis soient reconnues depuis la nuit des temps, son exploitation, au Québec, est toute récente. Une dizaine de producteurs tirent près de 200 000 litres de lait de leurs 750 brebis, ce qui représente environ 38 000 kilogrammes de fromage (CILQ et ALCQ, 2006).

On dénombre au Québec plus d'une quinzaine de fromages de brebis, et ce, dans toutes les classes de fromages, du bleu de brebis à la feta, en passant par des croûtes lavées et des pâtes fermes. Contrairement à la croyance populaire, les fromages de brebis se démarquent par la douceur de leur goût (CILQ et ALCQ, 2006).

Fromageries transformant du lait de chèvre

Au Québec, environ 6 millions de litres de lait de chèvre sont transformés annuellement dont environ 87 % en fromage. Dans tous les secteurs, le fromage en particulier, les volumes transformés n'ont pas cessé d'augmenter depuis 1994 (ALCQ, 2006). Le fromage de chèvre se décline dans tous les tons, toutes les formes et tous les goûts. La diversité des fromages de chèvre québécois reflète aussi celle des entreprises de transformation caprine industrielles, fermières et artisanales (Bizier et Nadeau, 2004).

3.2.2 Au Saguenay–Lac-Saint-Jean

En 2006, la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean compte 15 fromageries sur son territoire (tableau III et fig.8). En 5 ans à peine, 10 d'entre elles ont ouvert leurs portes.

La majorité d'entre elles est située à l'est du Lac-Saint-Jean, soit dans la plaine d'Hébertville. Il s'agit de la zone rurale-agricole du Lac-Saint-Jean où l'agriculture est la plus prospère en plus d'être la première à avoir été colonisée au-delà du horst de Kénogami (Gauthier M.-J., 1975). Ces fromageries transforment toutes du lait de vache. La petite plaine de Delisle en compte aussi deux dont une qui vend des produits à base de lait de brebis.

Les autres fromageries du Lac-Saint-Jean sont plutôt regroupées à l'ouest du lac. Deux d'entre elles se situent à la limite sud de la plaine de Normandin alors que les deux autres bordent la limite nord de la plaine étroite de Chambord-La Doré.

Finalement, la diversification des fromageries apparaît plus évidente malgré leur faible nombre, dans la zone du Haut-Saguenay qui compte une fromagerie mi-industrielle, deux fromageries fermières et une fromagerie artisanale-fermière. Une d'entre elles produit et transforme du lait de brebis alors qu'une autre produit et transforme du lait de chèvre. Ce sont donc tous les modes de production ainsi que tous les types de lait transformés qui sont représentés dans ce secteur.

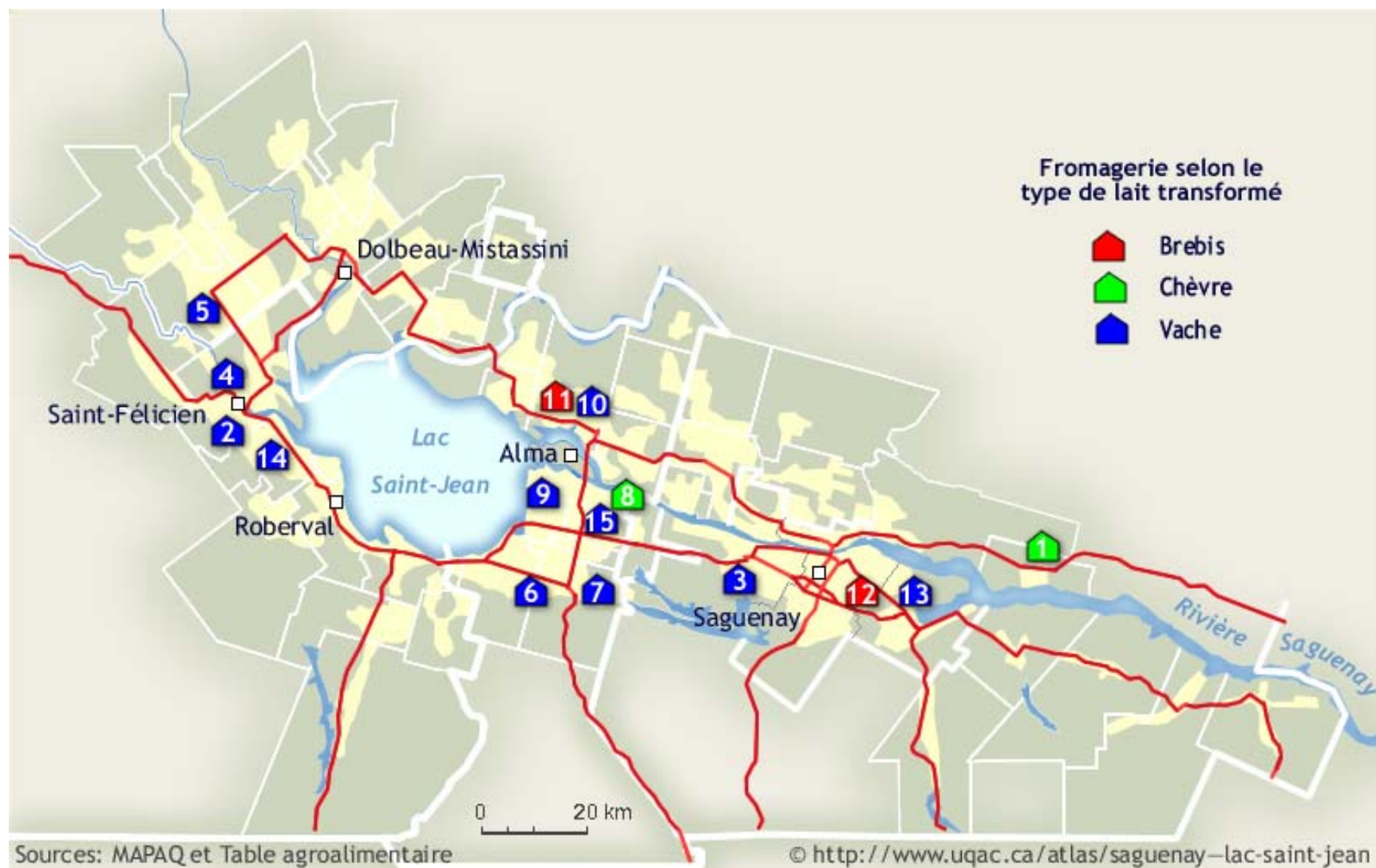


Figure 8 - La route des fromages au Saguenay-Lac-Saint-Jean en 2006

Tableau III – Les fromageries du Saguenay-Lac-Saint-Jean en 2006

	Nom de l'établissement	Adresse	Municipalité	Mode de production	Type de lait	Nombre de litres transformés
1	Fromagerie La Petite Heidi	504, boul. Tadoussac	Sainte-Rose-du-Nord	Artisanal-fermier	Chèvre	N D
2	Fromagerie Au Pays des Bleuets	805, rang Simple Sud	Saint-Félicien	Fermier	Vache	31 200
3	Fromagerie Blackburn	4353, chemin Saint-Benoît	Saguenay (Jonquière)	Fermier	Vache	N D
4	Fromagerie des Chutes	2350, rang Saint-Eusèbe	Saint-Félicien	Fermier	Vache	376 885
5	Fromagerie la Normandinoise	554, rue Saint-Cyrille	Normandin	Fermier	Vache	195 000
6	Fromagerie l'Autre-Versant	901, 3 ^e Rang	Hébertville	Fermier	Vache	120 000
7	Fromagerie Lehmann	291, rang Saint-Isidore	Hébertville	Fermier	Vache	219 000
8	Fromagerie les Petits Bleuets	3785, route du Lac Est	Alma	Fermier	Chèvre	N D
9	Fromagerie Médard	10, chemin Dequen	Saint-Gédéon	Fermier	Vache	300 000
10	La Fromagère Mistouk	6341, chemin Saint-François	Alma	Fermier	Vache	230 000
11	Le Fin Berger inc.	6381, chemin Saint-François	Alma	Fermier	Brebis	6 000
12	Les Bergeries du Fjord	2992, chemin du Plateau Nord	Saguenay (La Baie)	Fermier	Brebis	50 000
13	Fromagerie Boivin	2152, chemin Saint-Joseph	Saguenay (La Baie)	Mi-industriel	Vache	17 000 000
14	Fromagerie Perron	156, 15 ^e Avenue	Saint-Prime	Mi-industriel	Vache	15 000 000
15	Fromagerie St-Laurent	735, 6 ^e Rang	Saint-Bruno	Mi-industriel	Vache	12 000 000

Fromageries transformant le lait de vache

Les fromageries de la région qui transforment du lait de vache adoptent deux modes de production, soit mi-industriel et fermier.

Les fromageries mi-industrielles forment trois pôles répartis également sur le territoire. Il s'agit de la fromagerie Boivin à Saguenay (La Baie), de la fromagerie St-Laurent à Saint-Bruno et de la fromagerie Perron à Saint-Prime.

Les propriétaires de ces fabriques ne possèdent pas de troupeau. Le lait qu'ils transforment provient des troupeaux de la région et ils l'achètent par l'intermédiaire de la Fédération des producteurs de lait du Québec. Ces trois entreprises transforment entre 12 et 17 millions de litres de lait par année.

Les fromageries mi-industrielles sont des établissements familiaux dont la gestion est passée de génération en génération et qui ont survécu à la grande période de concentration des entreprises survenue au cours des années 1970 dans la région. Autrefois de petite taille et uniquement familiales, elles comptent aujourd'hui entre 50 et 85 employés chacune.

Ces trois fromageries sont en croissance. Elles vendent leurs produits sur les marchés régional et provincial. La fromagerie St-Laurent et la fromagerie Perron distribuent également leurs fromages sur le marché national, la dernière étant également présente sur le marché international.

La production de ces fromageries est presque exclusivement réservée à la fabrication de fromage de type « cheddar » frais et de maturation, mais elles offrent aussi des produits variés tels que le type brick, monterey jack, suisse ainsi que des cheddars de différentes saveurs.

La situation des **fromageries fermières** est bien différente de celle des fromageries mi-industrielles, car les premières possèdent leur propre troupeau de vaches laitières. Le lait est acheminé directement de l'étable à la fromagerie par une canalisation qui relie les deux bâtiments. Elles transforment entre 31 200 et 376 885 litres de lait par année.

La répartition des fromageries fermières prend une forme aléatoire avec une concentration plus importante dans l'est du Lac-Saint-Jean. L'apparition des fromageries fermières transformant du lait de vache est un phénomène très récent dans la région. On en compte huit en 2006. La première à ouvrir ses portes est la Fromagerie des Chutes, qui a commencé ses activités en 1993. Ce n'est que depuis 2004 que six autres établissements ayant ce mode de production se sont ajoutés à la liste des fromageries régionales.

Tous les propriétaires de fromagerie évoluant selon ce mode de production sont, à la base, des producteurs laitiers. Il n'y a donc eu aucun choix à faire du côté des vaches puisque les producteurs ont préféré se lancer dans la transformation du fromage avec la race à laquelle ils étaient habitués. L'ouverture d'une fromagerie est plutôt une option qui permet de combler le désir de diversifier les activités de la ferme tout en donnant une valeur ajoutée à la matière première produite, soit le lait. Dans certains cas, le projet de fromagerie constitue la réalisation d'un vieux rêve.

Les fromageries fermières sont toutes familiales et, dans la plupart des cas, la famille et la relève prennent aussi une place importante dans les activités de l'établissement.

Le type de production des fromageries fermières de la région varie énormément, puisqu'on y fabrique des fromages à pâte molle que des fromages à pâte semi-ferme et à pâte ferme. Les fromages sont soit frais, soit affinés, selon des méthodes et des durées variables. Chaque fromagerie se distingue des autres, chacune a sa particularité ou son histoire à nous faire découvrir à travers les arômes que les fromages dégagent, transmettant ainsi la passion de chacun des producteurs pour son métier.

Certains producteurs préfèrent se tourner vers les fromages au lait cru, tandis que d'autres se sentent très à l'aise de conquérir le marché avec des fromages faits à partir de lait pasteurisé. Quelques producteurs offrent même les deux types de production.

À l'exception de la fromagerie Lehmann, elles offrent toutes des fromages de type cheddar (en grains et en meule) frais du jour, aliment typique et très populaire dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Étant donné le marché régional très restreint, les fromageries n'ont pas d'autre choix que de vendre leurs produits à l'échelle provinciale par l'intermédiaire d'un distributeur tel que « Plaisirs Gourmets », pour ne citer qu'un exemple.

Dans tous les cas, les fromageries ont un comptoir de vente qui permet l'achat de produits directement à la fromagerie. On trouve même certains produits qui sont vendus exclusivement au comptoir.

La principale problématique que rencontrent les entrepreneurs qui transforment le lait de vache concerne la matière première. Le coût élevé du quota de production complique de façon significative leur gestion et freine la croissance de leur entreprise. En raison d'une marge bénéficiaire relativement restreinte, il est difficile d'investir pour accroître le volume de matière première transformée et, par conséquent, de générer de nouveaux profits nécessaires à des investissements (MAPAQ, 2004).

Fromageries transformant le lait de brebis

La région compte deux **établissements fermiers** spécialisés dans la transformation du lait de brebis. Il s'agit des Bergeries du Fjord, situé à Saguenay (La Baie) et du Fin Berger inc., situé à Alma. Leur apparition est très récente puisqu'une des fromageries n'a pas encore commencé sa production, tandis que l'autre fait transformer son lait à l'extérieur de la région, le projet de fromagerie étant toujours au stade de planification.

Bien que la fromagerie Le Fin Berger inc. fasse transformer son lait à l'extérieur de la région, les produits sont disponibles au comptoir de vente. Les 6 000 litres de lait de brebis provenant de son troupeau sont transformés chaque année à l'extérieur de la région. La première, quant à elle, a pour objectif de transformer 50 000 litres de lait par année.

Comme pour les fromageries fermières transformant du lait de vache, les entrepreneurs opérant les Bergeries du Fjord ont des antécédents en matière d'agriculture puisque deux des propriétaires, qui sont des frères, ont repris l'élevage de brebis de leurs parents.

Les entrepreneurs qui ouvrent des fromageries de ce type peuvent toutefois provenir de différents milieux. L'une des entreprises a été démarrée par un couple. Ces deux personnes avaient fait des études en informatique avant de changer de cap et de réaliser leur rêve de se lancer en affaires dans ce secteur d'activité tout en vivant un retour à la terre.

Les produits fabriqués par ces fromageries sont tous des fromages de spécialité.

Fromageries transformant le lait de chèvre

La région compte également deux fromageries qui transforment le lait de chèvre. Elles se retrouvent dans les modes de production **artisan-fermier** et **fermier**.

La première est située dans la municipalité de Sainte-Rose-du-Nord et a commencé ses activités en 1996. Elle fait donc partie des ambassadrices de la production fromagère à la ferme de la région. Il s'agit de la fromagerie La Petite Heidi. La seconde est la fromagerie Les Petits Bleuets qui a commencé sa production en 2004. Cette dernière se joint donc aux dix fromageries fermières apparues au cours des cinq dernières années.

Les deux producteurs de fromage de chèvre du Saguenay–Lac-Saint-Jean n'ont pas nécessairement une grande expérience de la production laitière caprine. Le projet de fromagerie est la concrétisation du désir d'entrepreneuriat des propriétaires. Dans les deux cas, la fromagerie représente le principal moteur économique de la ferme.

Les fromageries de la région qui utilisent le lait de chèvre, transforment 127 900 litres de lait par année et offrent toutes deux leurs produits sur le marché provincial. Ces producteurs cherchent à se démarquer par l'originalité et le raffinement de leurs produits. On retrouve, dans ce type d'établissement, une énorme variété de fromages, et ce, dans presque toutes les catégories.

3.3 La carte de la Route des fromages sur Internet

La carte des fromageries du Saguenay–LacSaint-Jean en 2006 s’inscrit à l’intérieur du projet « Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean », sous la supervision de Majella-J. Gauthier, professeur de géographie à l’Université du Québec à Chicoutimi.

La carte des fromages se présente comme un outil géographique complet, descriptif, informatif et interactif, invitant l’internaute à découvrir les fromageries de la région du Saguenay-Lac–Saint-Jean et leurs fromages. L’utilisateur peut consulter le site et la carte où les fromageries sont localisées géographiquement et classifiées selon le type de lait transformé comme porte d’entrée vers l’information (fig. 9).

En cliquant sur le point de localisation de la fromagerie, l’utilisateur a accès à une fiche descriptive de l’établissement comportant des photographies soit des bâtiments, soit du troupeau, soit des champs et du comptoir de vente. Elle comprend aussi les données de localisation: adresse, coordonnées géographiques et une carte détaillée des rues à proximité de la fromagerie. Cette fiche comprend également des données sur l’établissement (mode de production, type de marché, nombre d’employés), sur l’historique, sur le lait et sa provenance, et, finalement, elle indique les heures d’ouverture du comptoir de vente ainsi que tous les services que l’on peut y trouver.

Tous les produits figurant dans la fiche descriptive de l’établissement sont inscrits sous forme d’hyperliens donnant accès à une fiche « produit », qui présente les caractéristiques de chacun d’eux.

Ces fiches seront mises à jour régulièrement. Pour en savoir davantage, visitez le site de l’Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean à l’adresse suivante: www.uqac.ca/atlas.

Somme toute, cet outil permet à l’utilisateur de se construire un itinéraire personnalisé sur un ou quelques jours tout en intégrant ses visites avec d’autres attraits agroalimentaires ou touristiques de la région.

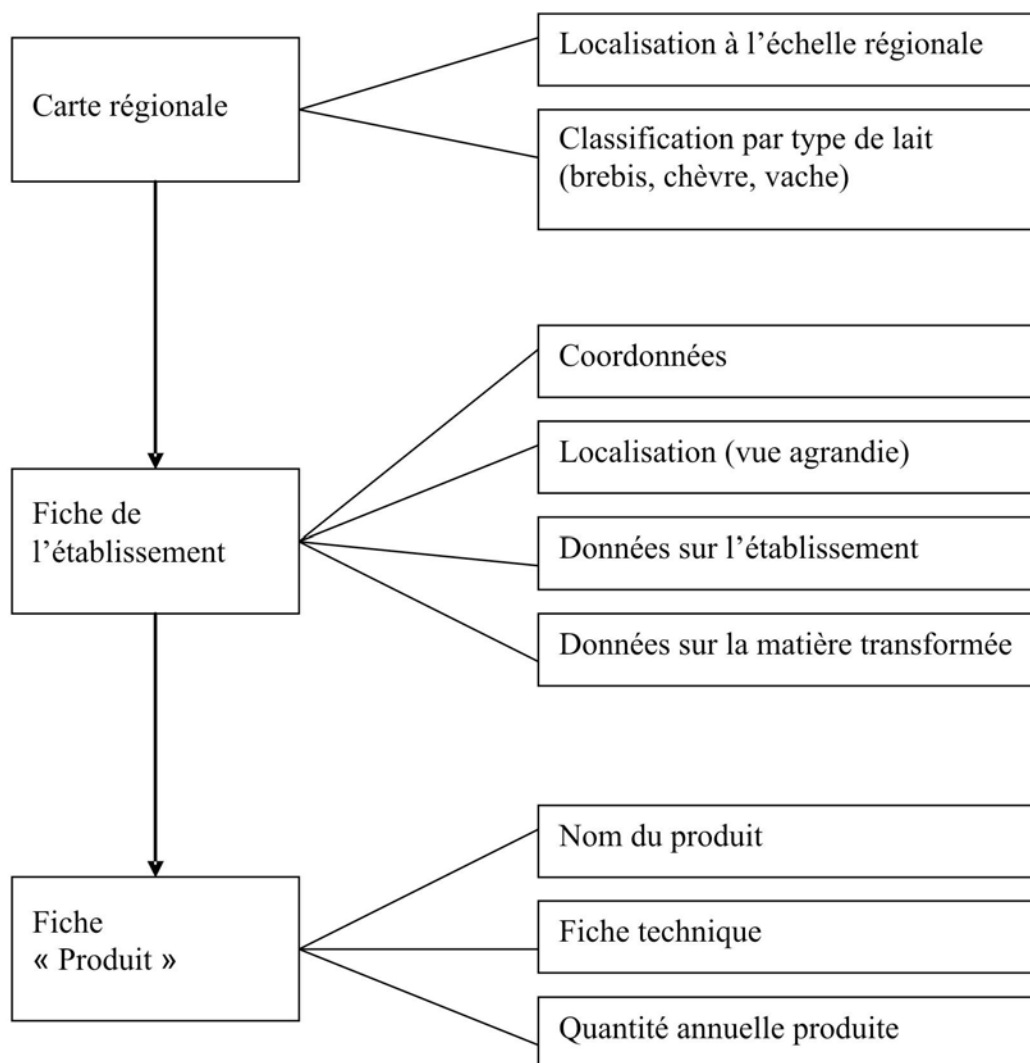


Figure 9 - Organigramme illustrant les principales composantes de la carte des fromages du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

À la page suivante, on retrouve l'impression des fiches de la fromagerie l'Autre-Versant d'Hébertville.

FROMAGERIE L'AUTRE-VERSANT



901, 3^e Rang
Hébertville (Québec)

G8N 1M6

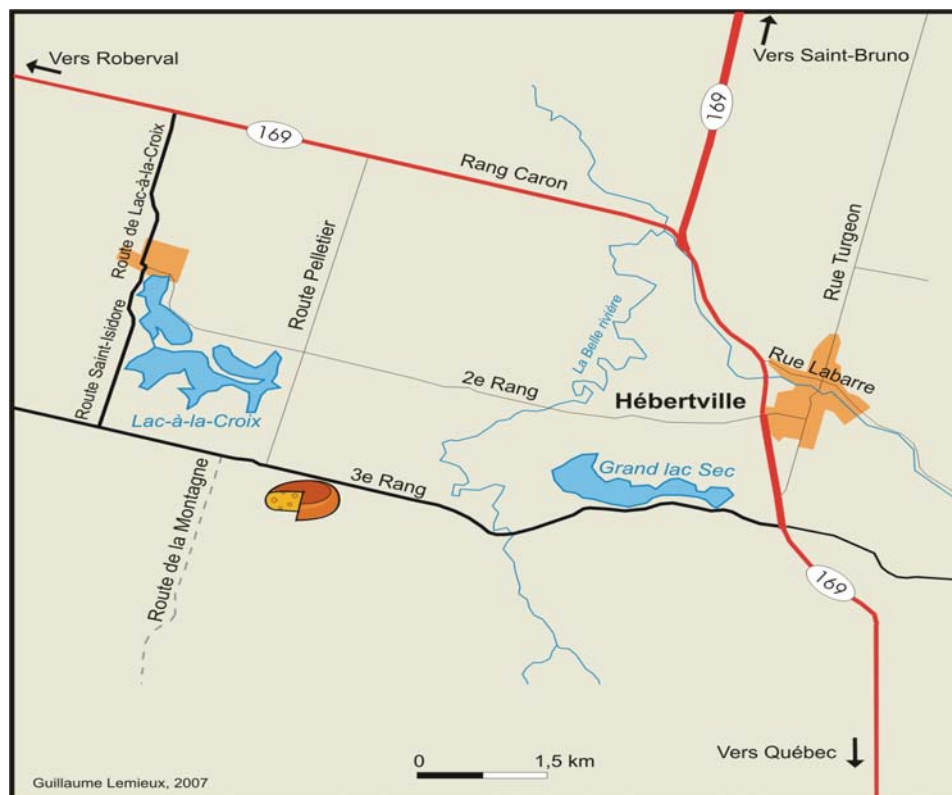
Tél.: (418) 344-1975

Téléc.: (418) 344-1975

fromagerieautreversant@sympatico.ca

COORDONNÉES GÉOGRAPHIQUES

48° 22' 52,1" LN - 71° 45' 22,2" IW



DONNÉES SUR L'ÉTABLISSEMENT

Mode de production	Type de marché	Nombre d'employés
Fermier	Provincial	4 (2 t. plein, 2 t. partiel)

NOM DES PROPRIÉTAIRES

Stéphane Tremblay et Chantale Lalancette


HISTORIQUE

Cette merveilleuse aventure commence dans les années 1800 lorsque deux jeunes époux, Yves-Luc Tremblay et Sophie Ouellet, arrivent par la rivière des Aulnais pour s'établir dans le 3^e Rang à Hébertville. Grâce à ces défricheurs, cinq générations passionnées d'agriculture se sont succédé sur cette ferme patrimoniale. Les propriétaires actuels, depuis décembre 2000, Stéphane Tremblay et Chantale Lalancette, rêvaient de faire du fromage à partir du lait de leur troupeau. Concrétisant son projet, le couple travaille en collaboration afin de vous offrir des produits haut de gamme. La fromagerie a commencé ses activités en 2004.

Source : <http://www.ville.hebertville.qc.ca/repertoire.php?action=&idProduit=24&idCat=6>



-

INFORMATIONS SUR LA MATIÈRE PREMIÈRE (LAIT)	
Alimentation des animaux	Série de sol (pâturages et cultures)
Herbes fraîches du pâturage et foin sec naturel	Loam Alma (Am) + loam Taillon (TI)
Provenance du lait	Nombre de litres transformés/année
Entièrement du troupeau	120 000 litres
LISTE DES PRODUITS <ul style="list-style-type: none"> - Le Curé Hébert - Le Cru du Canton - Le fromage en grains frais 	
HEURES D'OUVERTURE	
	<p>Du mercredi au dimanche de 13 h à 17 h</p> <p>Fromage en grains tout chaud le jeudi et le vendredi à 15 h</p> <p>Vitrine d'observation de la production`</p> <p>Dégustation</p> <p>Aire de pique-nique</p>
RETOUR À LA CARTE PRINCIPALE	

FICHE « PRODUIT »	
Nom du produit :	Le Cru du Canton
	
Catégorie :	Pâte ferme, affiné en surface
Période d'affinage :	5 mois
Caractéristiques :	S.O.
Traitement du lait :	Lait cru
Type de lait :	Vache
Particularités :	S.O.
Saveur :	
Matière grasse :	32 %
Humidité :	35 %
Format :	En meule de 2,5 à 2,8 kg
Fabriqué par :	Fromagerie L'Autre Versant
Quantité annuelle produite :	4000 kg

CONCLUSION

Le premier objectif de ce projet était de mieux comprendre l'évolution spatiale de l'industrie fromagère au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Pour ce faire, on a cru bon de retourner en arrière non seulement au Saguenay–Lac-Saint-Jean, mais aussi au Québec. On s'est ainsi rendu compte que l'industrie du fromage a toujours fait partie de l'activité agricole québécoise. Les fabrications artisanales et fermières sont présentes dans toutes les régions du Québec y compris au Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Plus précisément, le Saguenay–Lac-Saint-Jean, cette oasis tempérée en milieu nordique, a aussi fait sa part dans tous ces changements qui se sont opérés depuis son ouverture, lors de la colonisation, il y a 168 ans. Dans un premier temps, nous avons fouillé la littérature pour nous faire une idée de ce qui s'est passé e,t dans un deuxième temps, nous sommes allés sur le terrain pour cueillir de l'information auprès des propriétaires des 15 établissements qui produisent du fromage aujourd'hui.

On a constaté que, au cours du XX^e siècle, il y a eu un pic puisque l'on comptait plus de 150 fromageries en production au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Par la suite, il y a eu une baisse fulgurante jusqu'en 1970, surtout dans le nombre. On remarque une reprise à partir des années 1990, pour atteindre le nombre de 15 en date d'aujourd'hui. On assiste en plus à la diversification des fromageries puisqu'elles exercent désormais leurs activités dans deux types de marchés: celui du fromage frais et celui des fromages affinés. Comme la disparition des nombreuses fromageries de paroisse est un phénomène récent dans l'histoire québécoise, les gens se souviennent de la fromagerie de leur localité. Suivant cette réalité, plusieurs entrepreneurs jugent nécessaire de produire du cheddar frais, car ce produit attire la clientèle locale qui connaît et aime ce produit. On voit aussi la fromagerie à base de lait de chèvre se développer et celle à base de lait de brebis apparaître.

Le second objectif était de contribuer à la diffusion de l'information sur les fromageries du Saguenay–Lac-Saint-Jean sur Internet grâce au site de l'Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean où l'essentiel de ce rapport se retrouve.

Ce sont quelque 1 000 fermes qui occupent le territoire de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. On y retrouve plusieurs productions végétales dont les légumes crucifères, les bleuets, la pomme de terre, les petits fruits et la production maraîchère en général. Du côté des productions animales, les deux principales sont le lait et le bovin, suivies de près par les productions ovine et porcine (UPA, 2006). Comme le lait fait partie des principales productions de la région et qu’il représente une matière première facilement accessible, cela fait de la fabrication fromagère un bon débouché, tout en favorisant l’agrotourisme qui joue un rôle sur les plans économique, social et sectoriel.

L’intérêt grandissant de la population pour les fromages et les produits du terroir rend donc incontournable la publication de la carte interactive des fromageries du Saguenay–Lac-Saint-Jean en 2006. Cette dernière fournit un instrument complémentaire au circuit agroalimentaire des arômes et des saveurs, publié par les intervenants du secteur agroalimentaire et touristique du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Ensemble, ils permettent au consommateur de découvrir un éventail d’attrait culturels, traditionnels et géographiques.

BIBLIOGRAPHIE

Association laitière de la chèvre du Québec; Conseil des industriels laitiers du Québec inc. 2006. *Prenez la route des fromages fins du Québec*, édition 2006-2007.

Montréal, CILQ, 1 f. : ill., carte ; 53 x 44 cm.

Association laitière de la chèvre du Québec; Conseil des industriels laitiers du Québec inc. 2006. *Prenez la route des fromages fins du Québec*, édition 2006-2007.

Montréal, CILQ, 31 p.

BIZIER, R et R. NADEAU. 2004. *Répertoire des fromages du Québec*, 2^e éd.

Outremont, Trécaré, 320 p.

BOUCHARD, L.-M., J. DÉSY, J. DUFOUR, M.-J. GAUTHIER, P. GAUTHIER et A.-L.

SANGUIN. 1980. *Atlas régional du Saguenay–Lac-Saint-Jean*. Chicoutimi,

Université du Québec à Chicoutimi, Laboratoire de géographie régionale, 23 p.

CÔTÉ, D. 2005. *De la colonisation à la mondialisation : histoire de l'industrie agricole du Saguenay–Lac-Saint-Jean, 1838-2005*. Jonquièrre, Fédération de l'Union des producteurs agricoles du Saguenay–Lac-Saint-Jean, 292 p. ill., portr.

FONTE, I et N. VALLIÈRE. 2004. *À la découverte des 1001 saveurs du Canada*.

Montréal, Tormont, 184 p.

FOURNIER, L. 1995. *La fromagerie Perron de Saint-Prime* (Collection Patrimoines, 5).

Québec, Ministère de la Culture et des Communications, 48 p.

GAUTHIER, M.-J. 1975. *L'agriculture au Lac-Saint-Jean (PQ): étude géographique*.

Chicoutimi, Université du Québec à Chicoutimi, 331 p.

GAUTHIER, M.-J. 2005. *Aménagement rural: notes de cours sur le tourisme et la récréation à la campagne*. Chicoutimi, M.-J. Gauthier, 22 p.

- GIRARD, C. et N. PERRON. 1995. *Histoire du Saguenay–Lac-Saint-Jean* (Les régions du Québec, 2). Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 665 p. : ill., cartes, portr.
- GUAY, D. 1992. *Chronologie de l'industrie laitière au Québec: (1608-1992)*. Québec, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de la recherche et développement, 120 p.
- LAVOIE, R. 1991. *L'industrie laitière au Saguenay–Lac-Saint-Jean au début du XX^e siècle: essai d'histoire économique*. Chicoutimi, R. Lavoie, 298 f.
- MAYER, R., Y. ROCHE et D. MOUAFO. 2002. *Dictionnaire des termes géographiques contemporains*. Montréal, Guérin, 343 p.
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction générale des affaires économiques, scientifiques et technologiques. 2004. *Étude sur le secteur fromager au Québec: problématiques et défis pour les fromageries-fermières, les micro-fromageries et les petites fromageries* [ressource électronique]. Québec, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction générale des affaires économiques, scientifiques et technologiques. <URL : <http://bibvir1.uqac.ca/archivage/18431598.pdf>>, Site Internet visité le 16 juin 2006
- RAYMOND, R. 1971. *Pédologie de la région de Chicoutimi* (Bulletin technique, 16) [ressource électronique]. Québec (Prov), Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation. Division des sols, 120 p.
<URL: <http://sis2.agr.gc.ca/siscan/publications/pq/pq17/intro.html>>
- RAYMOND, R., A. MAILLOUX et A. DUBÉ. 1965. *Pédologie de la région du Lac-Saint-Jean* (Bulletin technique, 11) [ressource électronique]. Québec (Prov), Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation. Division des sols, 157 p.
<URL: <http://sis2.agr.gc.ca/siscan/publications/pq/pq30/intro.html>>

THIBAUT, R. 2002. *L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay, XIX^e et XX^e siècles*. Québec, R. Thibeault, 2 v. (xxiv, 604 f.) : ill., cartes.

Société des fabricants régionaux; Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean.
2006. *Le circuit agroalimentaire des arômes et des saveurs, Saguenay–Lac-Saint-Jean*. Saguenay, Société des fabricants régionaux, 1 f. : ill., carte ; 28 x 43 cm.

Tourisme Alma. 2005. *La route des fromagers: Lac-Saint-Jean, une promesse de délices et de découvertes*. Alma, Tourisme Alma, 1 f. : ill., carte ; 22 x 28 cm.

Articles de journaux

LEMELIN, S. 2006. « Hélène Cadieux, La fromagère venue de Montréal. » *Progrès-dimanche* (3 septembre 2006), p. A35-A37.

GIRARD, P. 2006. « Marie-Josée, prête à faire son fromage. » *Le Citadin* (14 septembre 2006), p. 2-3.

Cartes pédologiques

Province de Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, Inventaire des terres du Canada. 1964. *Carte pédologique, région du Lac-Saint-Jean, Hébertville, Québec*. [Papier] Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, 1 carte couleur, 90 X 100 cm, 1:50000. Note: n° 22D/5, complément du Bulletin technique n° 11.

Province de Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, Inventaire des terres du Canada. 1969. *Carte pédologique, région de Chicoutimi, Arvida, Québec*. [Papier] Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, 1 carte couleur, 90 X 100 cm, 1:50000. Note : n° 22D/6, complément du Bulletin technique n° 16.

Province de Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, Inventaire des terres du Canada. 1970. *Carte pédologique, région de Chicoutimi, Bagotville, Québec*. [Papier] Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, 1 carte couleur, 90 X 100 cm, 1:50000. Note: n° 22D/7, complément du Bulletin technique n° 16.

Province de Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, Inventaire des terres du Canada. 1964. *Carte pédologique, région du Lac-Saint-Jean, Isle-Maligne, Québec*. [Papier] Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, 1 carte couleur, 90 X 100 cm, 1:50000. Note: n° 22D/12, complément du Bulletin technique n° 11.

Province de Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, Inventaire des terres du Canada. 1963. *Carte pédologique, région du Lac-Saint-Jean, Roberval, Québec*. [Papier] Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, 1 carte couleur, 90 X 100 cm, 1:50000. Note: n° 32A/9, complément du Bulletin technique n° 11.

Province de Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, Inventaire des terres du Canada. 1964. *Carte pédologique, région du Lac-Saint-Jean, Normandin, Québec*. [Papier] Québec, Ministère de l'Agriculture et de la Colonisation, 1 carte couleur, 90 X 100 cm, 1:50000. Note: n° 32A/15, complément du Bulletin technique n° 11.

Sites Internet

Association laitière de la chèvre du Québec. 2005. [En ligne] <URL:

<http://www.purchevrequebec.com>>, visité le 26 août 2006.

Atlas électronique du Saguenay–Lac-Saint-Jean. ©2000. [En ligne]

<URL:<http://atlas.uqac.ca/>>, visité le 12 juillet 2006.

Conseil de la transformation alimentaire et des produits de consommation (CTAC).

2006. [En ligne] <URL: <http://www.conseiltac.com/fr/Default.aspx>>, visité le 26 août 2006.

Conseil de l'industrie laitière du Québec et Association laitière de la chèvre du Québec.

©2004. *Prenez la route gourmande des fromages fins du Québec* [En ligne] <URL: <http://www.routedesfromages.com>>, visité le 15 juillet 2006.

Conseil des industriels laitiers du Québec. 2006. [En ligne] <URL: <http://www.cilq.ca>>, visité le 26 août 2006.

Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ). 2004. [En ligne] <URL:

<http://www.lait.org/>>, visité le 28 juillet 2006.

Gouvernement du Canada, Centre canadien d'information laitière (CCIL). 2006. [En

ligne] <URL:<http://www.dairyinfo.gc.ca/ccilqlf.htm>>, visité le 15 mai 2006.

Gouvernement du Québec, Développement économique, Innovations et Exportations.

©1995-2006. *Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE)* [En ligne]. <URL: <http://www.mdeie.gouv.qc.ca/>>, visité le 26 août 2006.

Gouvernement du Québec, Transformation Alimentaire Québec (TRANSAQ). ©2005.
[En ligne] <URL: <http://www.transformationalimentairequebec.com/>>, visité le 27 août 2006.

Plaisirs Gourmets. 2006. *Fromages du Québec* [En ligne] <URL: <http://www.fromageduquebec.qc.ca>>, visité le 2 août 2006.

Les Producteurs laitiers du Canada (PLC). 2006. [En ligne]
<URL: <http://www.plaisirslaitiers.ca>>, visité le 2 juin 2006.

Société des fromages du Québec. ©2005. [En ligne]
<URL: <http://www.societedesfromages.com>>, visité le 26 août 2006.

Union des producteurs agricoles (UPA). 2006. *Des régions à découvrir* [En ligne]
<URL: http://www.upa.qc.ca/fra/agriculture/regions_decouvrir.asp>, visité le 11 octobre 2006.

Wikipédia. 2006. *Valeur ajoutée* [En ligne] <URL: http://fr.wikipedia.org/wiki/Valeur_ajout%C3%A9e>, visité le 11 octobre 2006.